Memória e patrimônio cultural através de

BISCOITOS ARTESANAIS

Atena Editora
Ano 2023

Elaboração e texto
DANIELLE A. ARRUDA

Fotos
CELINE BILLARD

Projeto gráfico e diagramação
ASR Design

Editora chefe
Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva
Natalia Oliveira

Assistente editorial
Flávia Roberta Barão

Bibliotecária
Janaina Ramos

2023 *by Atena Editora*
Copyright © Atena Editora
Copyright do texto © 2023 Os autores
Copyright da edição © 2023 Atena Editora
Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.
Open access publication by Atena Editora

Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo do texto e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva da autora, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos a autora, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial

Ciências Agrárias e Multidisciplinar

Prof. Dr. Alexandre Igor Azevedo Pereira – Instituto Federal Goiano

Profª Drª Amanda Vasconcelos Guimarães – Universidade Federal de Lavras

Prof. Dr. Arinaldo Pereira da Silva – Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará

Prof. Dr. Antonio Pasqualetto – Pontifícia Universidade Católica de Goiás

Profª Drª Carla Cristina Bauermann Brasil – Universidade Federal de Santa Maria

Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – Universidade Federal da Grande Dourados

Profª Drª Diocléa Almeida Seabra Silva – Universidade Federal Rural da Amazônia

Prof. Dr. Écio Souza Diniz – Universidade Federal de Viçosa

Prof. Dr. Edevaldo de Castro Monteiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul

Prof. Dr. Fágner Cavalcante Patrocínio dos Santos – Universidade Federal do Ceará

Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Prof. Dr. Guilherme Renato Gomes – Universidade Norte do Paraná

Prof. Dr. Jael Soares Batista – Universidade Federal Rural do Semi-Árido

Prof. Dr. Jayme Augusto Peres – Universidade Estadual do Centro-Oeste

Prof. Dr. Júlio César Ribeiro – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Profª Drª Lina Raquel Santos Araújo – Universidade Estadual do Ceará

Prof. Dr. Pedro Manuel Villa – Universidade Federal de Viçosa

Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Renato Jaqueto Goes – Universidade Federal de Goiás

Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará

Profª Drª Talita de Santos Matos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro

Prof. Dr. Tiago da Silva Teófilo – Universidade Federal Rural do Semi-Árido

Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas

Memória e patrimônio cultural através de biscoitos artesanais

Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: A autora
Autora: Danielle A. Arruda

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
A779 Arruda, Danielle A. Memória e patrimônio cultural através de biscoitos artesanais / Danielle A. Arruda. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2023. Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-258-2049-1 DOI: https://doi.org/10.22533/at.ed.491232711 1. Receitas. 2. Comida. 3. Cultura. I. Arruda, Danielle A. II. Título. CDD 641.5
Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br

DECLARAÇÃO DA AUTORA

A autora desta obra: 1. Atesta não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao conteúdo publicado; 2. Declara que participou ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certifica que o texto publicado está completamente isento de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirma a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhece ter informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autoriza a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access, desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce,* ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.

Memória e patrimônio cultural através de

BISCOITOS ARTESANAIS

Elaboração e texto
DANIELLE A. ARRUDA

Fotos
CELINE BILLARD

Projeto gráfico e diagramação
ASR Design

PATROCÍNIO

Projeto executado com recursos do
FUNDO ESTADUAL DE CULTURA.
Protocolo No: 2022.2203.0037/FEC

MINAS GERAIS
GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.

Comida é cultura

A alimentação tem vários significados, mais do que somente ingestão de nutrientes, possui também dimensões culturais e sociais ligadas aos ingredientes e às formas de preparo. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar numa relação que envolve a alimentação, cultura e identidade. Comer pode ser um gesto de celebração, de afirmação social e de resistência.

Todos os seres vivos precisam se alimentar para sobreviver. Os seres humanos não somente se alimentam, mas criam diferentes formas de fazer isso. Determinadas comidas nos remetem a determinados lugares, a determinadas culturas, a determinados territórios. A natureza produz a comida, o ser humano o transforma em alimentação. Dessa forma comida e cultura não podem ser separados, a alimentação é a comida culturalizada.

Os momentos festivos que nos vem à lembrança envolvem alimentação e alguma receita especial, passada de geração em geração, guardada como um segredo e compartilhada como um legado. Nessa perspectiva o alimento sacia não somente o corpo, mas também a alma.

Estando associada a cada realidade regional e territorial, o cultivo proporciona uma variação alimentar de alta qualidade nutricional além da manutenção de tradições históricas ligadas a receitas com ingredientes regionais. Nas realidades dificultosas de várias regiões do Brasil, o alimento era escasso e deveria prover muitas pessoas. Esse processo se dava através do conhecimento dos ingredientes e aproveitamento máximo do que havia disponível.

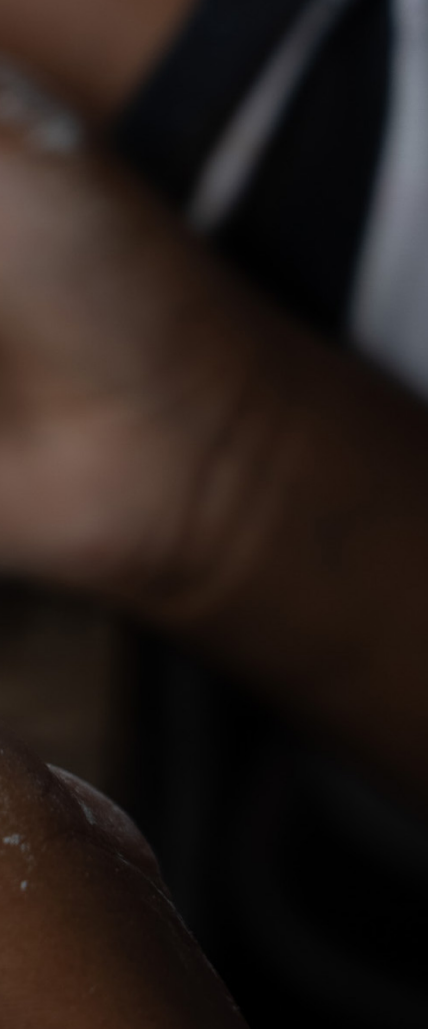
Devemos ter em mente que a alimentação também é um ato político, que deve ser pensado pela gestão pública para garantir a soberania alimentar. Desta forma as referências culturais que fazem parte essencial da nossa vida podem ser garantidas através da proteção e continuidade de tradições alimentares. Uma alimentação saudável que respeite a regionalidade e sazonalidade dos alimentos contribui para a saúde, prevenção de enfermidades e bem estar social.

O patrimônio consiste nas referências consideradas como representativas de diferentes grupos sociais, o valor dessas referências culturais, compostas pelos bens materiais e imateriais é, por sua vez, atribuído em função de determinados critérios e interesses dos sujeitos que se relacionam nesse espaço. Os bens não possuem valor já determinado, a não ser aquele dado a eles de acordo com as relações sociais produzidas no espaço, articulados com a memória social da população.

Vamos trabalhar aqui especificamente com biscoitos artesanais. Aqueles produzidos em casa, utilizando receitas de família, transmitidas de geração em geração. Existem relatos sobre a produção de biscoitos já no Egito antigo, eram alimentos elaborados a partir de grãos moídos e secos em fornos, para aumentar o tempo de conservação, servidos acompanhados de mel para convidados importantes. Com as navegações o primeiro alimento processado a chegar em nosso território foi o "biscoito de marear", também conhecido como "pão do mar", que servia de alimento aos tripulantes por ter grande durabilidade e serem fáceis de transportar.

A história dos biscoitos no interior do Brasil acompanha a própria história da alimentação no país. A produção caseira de quitandas na sociedade brasileira ocupou papel significativo para a sobrevivência das populações, especialmente as das regiões rurais. Isso tornava as famílias pouco dependentes de produtos externos através da preparação artesanal de produtos de primeira necessidade como sabão, roupas, alimentos, ferramentas entre outros.

O trigo foi trazido para a América pelos colonizadores europeus e incorporado à alimentação do dia a dia. Aqui já eram utilizados o milho e a mandioca, produtos conhecidos pelos povos originários e que compõem a alimentação de vários países latinos. Nas regiões de mais difícil acesso era bastante comum que esses ingredientes fossem utilizados ao invés da farinha de trigo, ocorrendo uma mistura entre receitas trazidas do continente europeu e ingredientes existentes no Brasil.



Por entender a importância da feitura de biscoitos para a cultura alimentar do interior de Minas Gerais nos propomos a desenvolver uma atividade de educação patrimonial especificamente para crianças da região unindo educação, culinária e história. Incentivando o envolvimento e participação de toda a comunidade e especialmente o interesse pela experiência dos saberes e fazeres, buscamos realizar um levantamento de receitas e histórias locais e unir essa pesquisa com uma atividade prática. Como resultado, aprendemos mais sobre a história das comunidades de forma lúdica, divertida e saborosa!

O preparo como ritual

A preparação dos alimentos é um ritual, que deve ser valorizado, ele também é culturalmente diferenciado. O saber fazer se aprende através da observação e também privilegia o conhecimento de cada ingrediente, do tempo, do clima, do tipo de madeira que se tem na região entre tantos outros elementos. O preparo do alimento passa por processos que por vezes não estão associadas a cozinhar, mas a conhecer o mundo ao seu redor.

Em Minas Gerais praticamente toda cidade tem uma famosa quitanda - nome usado para designar os alimentos produzidos para aproveitar os ingredientes em sua totalidade, costumam incluir biscoitos, pães e bolos. Para produzir essas iguarias, o forno, que podia ser de cupim, de barro ou de tijolos, era aceso logo pela manhã. Enquanto esquentava as massas eram preparadas, uma grande variedade que alimentaria a família por muitos dias. Era costume que vizinhos e parentes se reunissem para compartilhar o calor do forno, auxiliando na modelagem dos biscoitos como moeda de troca. Os biscoitos são alimentos que sustentam, preparados com antecedência para serem consumidos no café da manhã e também como merenda no intervalo do trabalho. O planejamento do preparo é também um ritual, que envolve a família e a rede de sociabilidade formada pelos vizinhos e amigos. Se repete mês a mês, ano a ano, construindo junto consigo as memórias afetivas em torno da alimentação.

Dominar o fogo também é uma arte. Saber qual a madeira certa para queimar, a temperatura ideal, o tempo para que cada biscoito esteja no ponto. As atividades são divididas, nem sempre quem faz as massas e modela é a mesma pessoa que acende o forno e assa os biscoitos. As funções são distribuídas para que ninguém fique sobrecarregado. As vassouras feitas para acomodar as cinzas no forno são feitas com vegetação da região, além de servir para varrer também deixam um aroma especial nas quitandas. O conhecimento está em todo o processo e em todo o lugar, observando aprendemos muito e de tudo sobre o mundo em que vivemos.

As fôrmas dos biscoitos, ou tabuleiros, são feitas de lata com as laterais bem baixas para deixar o calor circular. Podem durar uma vida, ou até mais, passando de mãe para filha alimentando várias gerações. O reaproveitamento de materiais é algo corriqueiro no ambiente rural, além das fôrmas, as latas e potes para guardar as quitandas são também reaproveitadas. Nada se perde, tudo se transforma, ensinar isso à família desde cedo faz parte do modo de ser.

Os alimentos utilizados para as receitas tradicionalmente são cultivados no ambiente familiar. A farinha de trigo, trazida pelos navegadores europeus para a América, nem sempre era usada nas receitas, pois o trigo era de difícil cultivo. Muitas utilizavam então o milho, a mandioca, a araruta e outras raízes. Esta culinária possui um passado indígena e foi assimilada pelos sertanejos que ocuparam o interior do país.

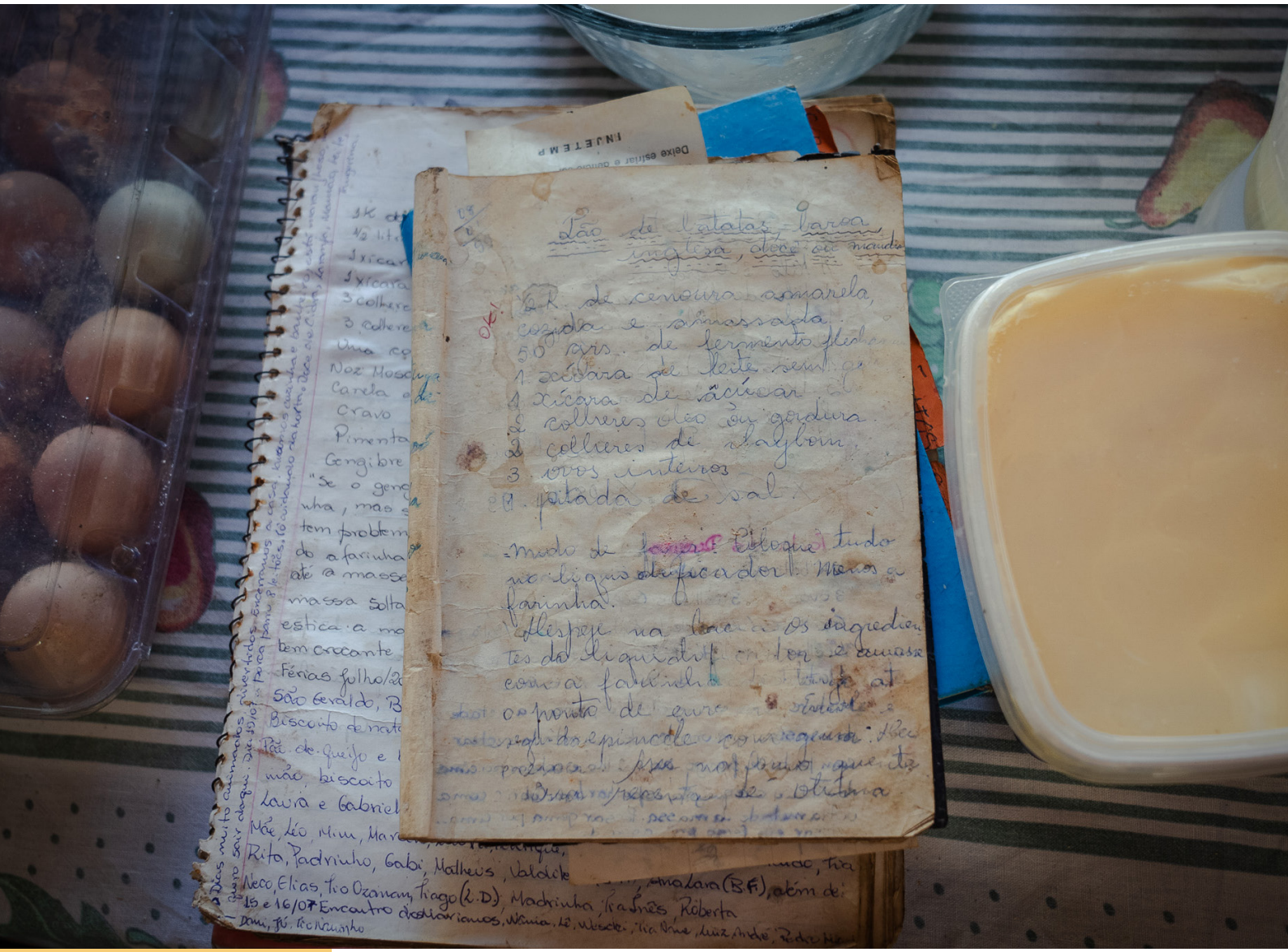
A lenda guarani da origem do milho conta que dois guerreiros procuravam inútilmente caça e pesca e desistiram de encontrar alimento para a família, quando apareceu um enviado de Nhandeara (o grande espírito) dizendo que uma luta entre os indígenas seria a única solução. O vencido seria sepultado ali mesmo e de sua sepultura nasceria uma planta que alimentaria a todos, dando de comer e beber. Lutaram os dois e sucumbiu Avati. De sua cova nasceu o milho, avati abati, no idioma tupi. Os guaranis chamam o milho de Avaty, em homenagem ao indígena sacrificado e jamais esquecem que o cereal provém do sacrifício de um amigo muito fiel. A fartura das colheitas, de acordo com os indígenas, garante a sobrevivência dos seres humanos e de muitos animais, significando vida, fertilidade e riqueza.

O domínio do ritual perpassa diversos elementos históricos, ambientais e culturais. Envolver as crianças no processo é essencial, pois é através delas que haverá continuidade de vários desses elementos, desde a conservação ambiental até a reprodução cultural.

Cadernos de receitas, cadernos de histórias

Os cadernos de receitas fazem parte de toda história familiar. Neles são guardadas as receitas mais importantes, das comidas que nos acompanharam em momentos especiais, que nos marcaram e permanecem em recordações afetivas. O caderno por vezes é uma ponte, entre o antigo e o novo, as receitas quando reproduzidas tem gosto de lembranças, mas para quem as usa cotidianamente, tem gosto de conforto.

Além dos ingredientes e modos de fazer, os cadernos de receitas também guardam histórias pessoais. Poemas e músicas escritos meio de lado, lembranças de suspiros e estados de espírito, escritas paralelas que mostram histórias para além do alimento familiar, espelhos da alma e do coração.



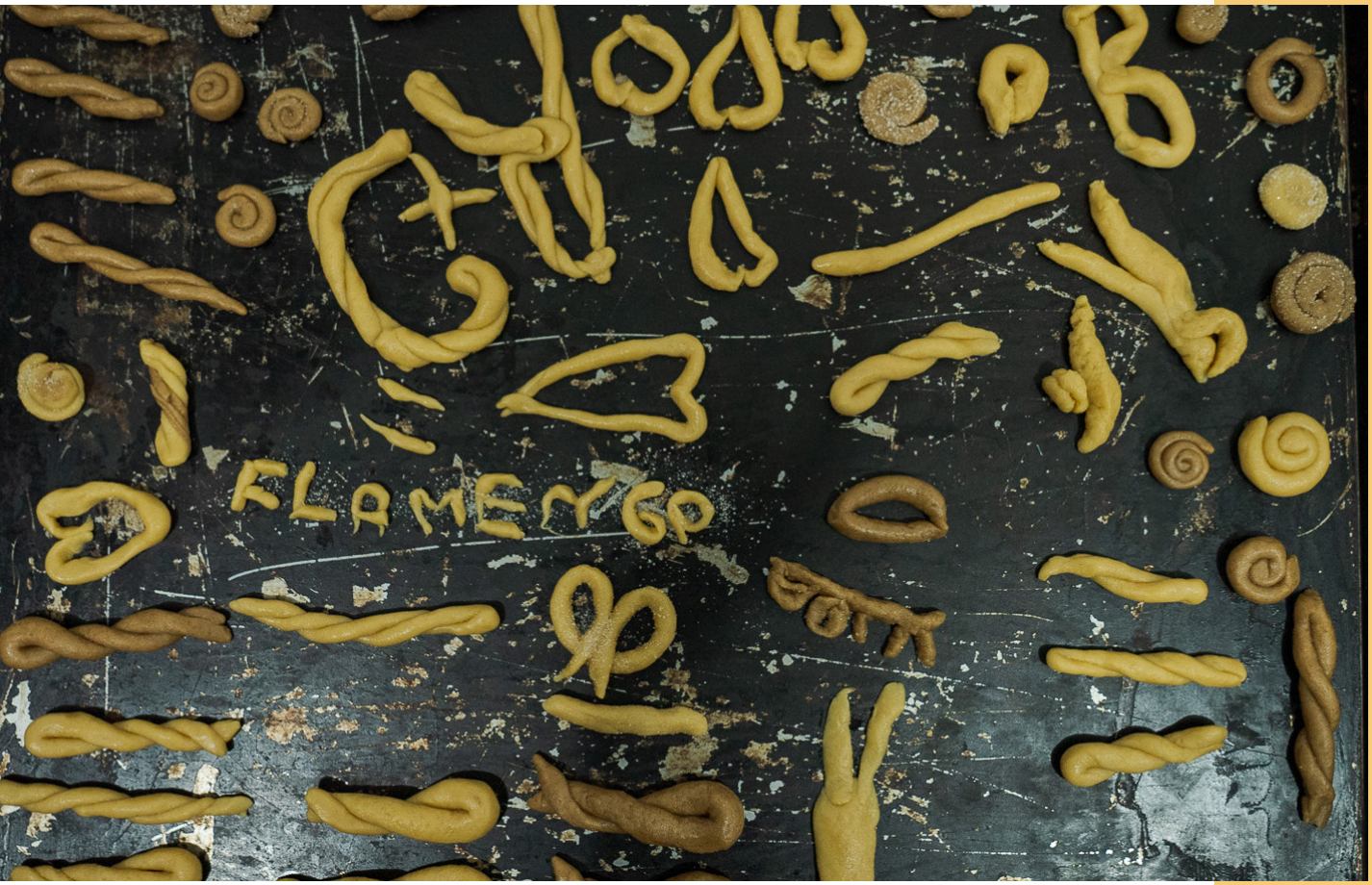
Os cadernos de receitas são fontes preciosas para se entender a realidade feminina, um lugar onde elas podiam se expressar. Os encontros de “comadres” não serviam somente para trocar receitas, mas também para compartilhar segredos, pedir conselhos e fortalecer amizades. No tempo íntimo, cotidiano, as relações eram forjadas e cada receita tinha sua versão mais primorosa, acabava ganhando o nome de sua “dona”, o bolo de coco da dona Elza, Pudim de leite da dona Maria, biscoito de leite da dona Jane.

Em alguns cadernos é possível observar receitas que tem somente a descrição dos ingredientes. Mas como executar sem o "modo de preparo"? Ah esse se aprende fazendo! Somente através da prática, observando as mulheres mais velhas e experientes era possível captar em sua totalidade uma receita. E mesmo que no caderno em questão estejam todos os elementos, ingredientes, modos de fazer detalhados, alguns segredos não são colocados no papel. Por esse motivo algumas receitas são dominadas por pouquíssimas pessoas da família, o ponto chave era passado verbalmente somente para aquela pessoa de confiança, que iria continuar a tradição. Sem esse segredo não há receita que dê certo, é preciso que a tradição faça parte do processo.

Na beira do fogão foram construídos muitos afetos, alimentadas muitas famílias, conversados muitos assuntos. Não à toa no estado de Minas Gerais a cozinha costuma ser o cômodo mais frequentado da casa, em algumas a sala é um elemento meramente figurativo, o lugar para se receber uma visita é na área de alimentação.

Nesse calor desse afeto, nasceram receitas tradicionais, vivências em família, memórias afetivas que precisam continuar existindo e para isso nada melhor do que envolver as crianças. Passar a elas a herança que um dia nos foi delegada para que a memória esteja sempre viva é nossa missão!

Oficina de biscoitos artesanais



Desde o surgimento do termo o patrimônio cultural tem sido utilizado como instrumento político, permeado por disputas de narrativas e afirmações de identidades, alargando a noção de patrimônio à medida em que novos personagens e tensões se inserem neste palco. São inevitáveis, portanto, as discussões sobre os direitos e os lugares da memória, as transformações históricas que incidem não apenas nas políticas patrimoniais, mas também na dimensão social ocupada pelo patrimônio. A realização de uma atividade de educação patrimonial ligada à culinária surgiu dessa necessidade de ampliação das discussões sobre as práticas educativas, políticas e sociais do patrimônio cultural.

No Brasil, em geral, o termo patrimônio traz à memória os sítios históricos, arquitetônicos e os bens artísticos. Buscamos alternativas a essa visão de que patrimônio seja somente algo concreto, visível e palpável. O patrimônio não é algo distante, ele possui importância na constituição das sociedades tanto em relação à materialidade quanto aos símbolos imateriais e intangíveis. Os saberes e fazeres são expressões da cultura tão importantes quanto Igrejas e casarões que representam uma parte da população, ligada à aristocracia colonizadora-exploradora. Outros sujeitos, pessoas comuns, trabalhadores, mulheres, populações indígenas, imigrantes e tantos outros possuem tradições, ritos e memórias que carregam a identidade de uma população.

Pensando em uma estratégia de educação patrimonial que pudesse mobilizar as comunidades locais, nos aproximamos das tradições que são passadas há gerações,

através da sensibilidade e afetividade. A valorização do patrimônio subjetivo contido na memória e nas tradições culturais busca a valorização da oralidade e do sentimento coletivo. Nesse sentido, a proposta teve o principal objetivo de decolonizar o olhar sobre o patrimônio, entendendo-o como plural e dinâmico uma vez que um patrimônio cultural efetivamente preservado é aquele que faz sentido para a população, no qual se encontram afetividades e identidades. Todos os aspectos da vida devem ser entendidos enquanto bens culturais, o olhar sensível e escuta atenta àquilo que é importante para cada comunidade possibilita o desenvolvimento de atividades lúdicas que valorizem a preservação da memória e do patrimônio cultural.

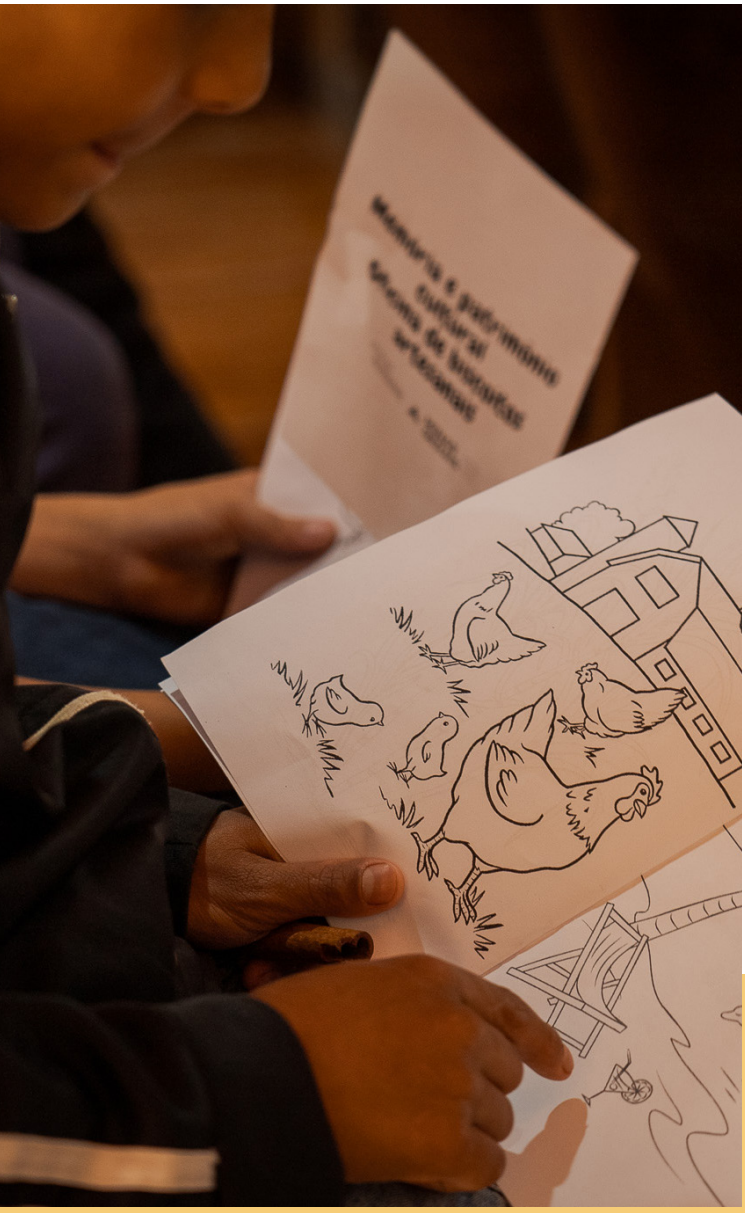
Pretendemos promover uma discussão sobre a importância das tradições para a memória e identidade das comunidades, esperando que as conversas realizadas nas oficinas alcançassem outros membros das comunidades promovendo a valorização da cultura local, dos saberes e fazeres. Além da compreensão do que é o patrimônio cultural e a importância da participação da população na conservação das tradições. Como parte deste projeto, foram idealizados momentos iniciais de pesquisa e o desenvolvimento de oficinas envolvendo a história de produção local de quitandas e prática culinária para crianças, que contou com o patrocínio do Fundo Estadual de Cultural através do edital Via Liberdade.

Ações educativas que lidam com patrimônio devem considerar o direito à informação, que é o conhecimento sobre a história dos bens culturais. O engajamento, ou seja, envolvimento dos alunos na defesa do patrimônio e sua conservação. E a experiência, a vivência que promove o encantamento, a curiosidade e o envolvimento com o próprio patrimônio.

As oficinas foram realizadas em julho de 2023 nas comunidades de Conceição de Ibitipoca - Lima Duarte/MG, Manejo - Lima Duarte/MG e Várzea do Santo Antônio - Bias Fortes/MG. Participaram sessenta crianças e adolescentes, entre seis e treze anos, residentes nas localidades, de forma gratuita. A divulgação e realização das inscrições contaram com apoio de pessoas das comunidades que reconheceram no projeto um trabalho cultural importante.

O objetivo principal era apresentar a noção de patrimônio cultural a crianças e adolescentes utilizando, para isso, elementos do cotidiano focando na prática e no envolvimento dos sujeitos de maneira autônoma, através da experimentação. Nos baseamos na perspectiva de Merleau-Ponty sobre experiência, pensando a educação enquanto processo de formação, como algo que não é pronto e acabado, mas construído coletivamente de acordo com o que é significativo para os sujeitos.

O sentido de se pensar a educação é o da própria existência humana, da convivência comum e de um saber que contempla essas dimensões. Um saber construído culturalmente.



A oficina foi composta por um momento inicial de conversa sobre memória e patrimônio cultural com a professora de história Danielle Arruda, no qual as crianças tiveram contato com a origem de alguns ingredientes e falaram sobre sua experiência com a produção artesanal de quitandas. O pressuposto essencial deste momento é compreender que o patrimônio não é constituído somente por prédios representativos de uma parte da história dos municípios, reconhecidos como patrimônios tutelados pelo Estado, mas também feito dos saberes e fazeres que devem ser valorizados e passados de geração em geração para terem continuidade.

Trabalhamos com a compreensão da importância da tradição, a origem dos ingredientes e realizamos uma discussão sobre o conhecimento que cada um tem sobre culinária e sua participação nessa atividade junto à família. As crianças foram incentivadas a reconhecer a origem dos ingredientes através de cenas de seu cotidiano, podendo ver e tocar alguns deles como ramo de trigo e pau de canela por exemplo.

O gastrônomo Luan Delgado, com o auxílio do cozinheiro Daniel Duarte, realizou uma receita de biscoito artesanal da região com as crianças que participaram de todo o processo desde o manuseio dos ingredientes, preparo da massa e modelagem dos biscoitos. Havia os que nunca tinham participado do preparo de receitas no ambiente familiar e aqueles que já tinham alguma experiência. Pudemos notar que quanto mais no interior se localizava a comunidade mais conhecimento sobre a proveniência dos ingredientes e prática culinária as crianças possuíam. Quanto mais próximo do ambiente urbano, menos conhecimento do mundo natural e envolvimento na prática de culinária.

A curiosidade e vontade de fazer eram unanimidade, cada um à sua maneira participou quebrando ovos, misturando farinha, sovando a massa, modelando os biscoitos. A criatividade manifesta na mistura de cores e na inovação nos formatos dos biscoitos também estava ligada ao conhecimento de mundo dos participantes. Crianças maiores ajudavam as menores, trocavam ideias de moldes, faziam planos para o futuro sonhando em quem sabe um dia poder viver de fazer quitandas.

O momento de acomodar os biscoitos nos tabuleiros e levar para assar também foi importante para entender que o calor faz parte do processo, sendo mais um ingrediente importante na fabricação dos alimentos.

Após a realização da parte prática da oficina tivemos tempo para algumas atividades lúdicas, as crianças coloriram os desenhos no livro sobre os ingredientes utilizando a criatividade, falando sobre sabores reais ou imaginários. Brincaram livremente sob orientação da professora Danielle construindo laços com os colegas mantendo o foco nas experiências de contato entre corpo e mundo. Ao final da oficina foi realizado um lanche com quitandas produzidas pelo professor Luan, além da degustação dos próprios biscoitos feitos durante a oficina.

A escolha dos lugares onde seriam realizadas as oficinas foi feita considerando as localidades próximas do Parque Estadual do Ibitipoca, que estão na Via Liberdade, rota turística e cultural ao longo da BR 040 e seu entorno. Além da localização, essas comunidades possuem em comum uma história de produção de quitandas mineiras que foi impulsionadora para a elaboração do projeto.

A produção das oficinas foi realizada por Fred Fonseca e registrada em audiovisual pela documentarista Celine Billard. Esperamos que a divulgação desta oficina e o registro da feitura de biscoitos artesanais inspire outros profissionais a trabalhar com a história e cultura regionais de forma lúdica e transversal, compreendendo as demandas de cada localidade e a necessidade de salvaguarda de suas memórias e tradições.

Conceição de Ibitipoca

Conceição de Ibitipoca é um distrito da cidade de Lima Duarte, município localizado na Zona da Mata mineira. Seu território era inicialmente ocupado por povos originários indígenas, conhecidos como Aracis ou Ararés. Posteriormente deu-se a ocupação por bandeiras saídas do estado de São Paulo, em busca de metais preciosos para a mineração. Nesse sentido a colonização da vila é uma das mais antigas de Minas Gerais, remontando a finais do século XVII. Após o fim da mineração na localidade seguiu-se um período de declínio econômico e diminuição populacional, o ritmo de vida rural se firmou na vila que conheceu na década de 1970 uma nova virada econômica e social com a criação do Parque Estadual do Ibitipoca. Por ser uma localidade de difícil acesso, o milho era o produto mais utilizado para a fabricação de quitandas por ser um produto plantado, colhido e beneficiado nas unidades familiares. Outros ingredientes comuns nas receitas de quitandas eram o polvilho de mandioca e a gordura de porco, algumas vezes as receitas eram adaptadas utilizando o que se produzia na região.

Rosquinha de nata

Receita cedida por **Jucimara Sales de Oliveira**

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de gordura de porco
- 4 xícaras de chá de açúcar
- 4 ovos
- 2 copos de nata
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- Farinha de trigo sem fermento até dar o ponto de modelar **(aproximadamente 1 kilo)**

Modo de preparo

Em uma bacia grande, misturar todos os ingredientes com exceção da farinha de trigo, até obter uma mistura homogênea. Em seguida acrescentar a farinha aos poucos, amassando bem com as mãos até a massa desgrudar da bacia. Em seguida, modele os biscoitos no formato desejado. Assar em forno médio até estarem dourados. A forma mais usada desse biscoito é de roquinha em trança, para modelar desta forma é preciso fazer um rolinho bem comprido, juntar as duas extremidades e em seguida torcer uma junto à outra, unindo as duas pontas ao final como nas imagens a seguir:

Manejo

Em 1839 foi criado um distrito sob a denominação de Rio do Peixe e elevado à condição de Freguesia em 1859 como Nossa Senhora das Dores do Rio do Peixe. Em 1884 a localidade foi elevada à categoria de município, tendo seu nome modificado para Lima Duarte em homenagem a um médico e político de Barbacena, José Rodrigues de Lima Duarte.

Manejo é um Distrito pertencente à cidade de Lima Duarte, conta-se que Duque de Caxias se instalou em uma região do distrito de Rio do Peixe, em 1842 para fazer a manobra de armas e o local ficou conhecido como "Manejo". A comunidade se formou em local próximo da linha férrea e por este motivo possuía acesso a produtos de consumo como a farinha de trigo, mais comumente incorporada às receitas tradicionais. A principal atividade econômica do povoado é a agricultura de subsistência e a pecuária.

Rosquinha de leite

Receita cedida por **Luan Pablo Paiva Delgado**

Ingredientes

- 1 kilo de farinha de trigo
- 8 colheres de sopa de açúcar cristal
- 1/2 colher de sopa de sal amoníaco
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 copo americano de leite

Modo de preparo

Em uma bacia coloque o açucar, o sal, os ovos, o leite, a manteiga e o sal amoníaco, misture até os ingredientes estarem incorporados. Depois acrescente a farinha aos poucos e vá mexendo com as mãos. Quando a massa começar a desgrudar da bacia, transfira para uma bancada e misture mais um pouco, até desgrudar completamente das mãos. Se necessário acrescente mais farinha, a massa não pode ficar muito mole. Depois é só modelar os biscoitos e assar em um tabuleiro, no forno médio durante 20 a 30 minutos, ou até estarem dourados.

Caso queira saborizar a massa, quando ela estiver pronta é só acrescentar canela, raspas de laranja etc.

Várzea de Santo Antônio

Várzea de Santo Antônio é um distrito de Bias Fortes, também localizado na Zona da Mata mineira, o nome do município é em homenagem ao político barbacenense Crispim Jaques Bias Fortes. Antigo Arraial de Quilombo, também já denominado Distrito de União, que pertencia à Barbacena. Conta-se que a cidade foi formada por pessoas escravizadas que fugiam de propriedades agrícolas das redondezas durante o século XVIII. Atualmente o município tem sua economia baseada na pecuária leiteira, mantendo tradições como congado, folia de Reis e jongo.

A receita tradicional local de biscoito raivinha existe de forma centenária no município, as crianças levavam como lanche na escola, os trabalhadores como merenda para o horário de descanso no campo. Por ser uma região mais rural, as receitas utilizam muito o milho em forma de fubá ou farinha torrada. Além disso, também é comum a utilização de polvilho de mandioca e de araruta, que são produzidos uma a duas vezes por ano, bem guardados e utilizados sempre que preciso.

Biscoito Raivinha

Receita cedida por **Tatiana Rodrigues de Oliveira**

Ingredientes

- 1 xícara de chá de manteiga frita
- 1 xícara de chá de fubá de moinho d'água
- 1 xícara de chá de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de água morna

Modo de preparo

Misturar bastante esfregando a massa entre as duas mãos. Quando estiver no ponto, enrolar o equivalente a uma colher de sopa rasa de massa, achatar o formato dos biscoitos para ficar bem sequinho. Com o cabo da colher, fazer o formato de flor, jogo da velha ou riscos aleatórios para ajudar a massa a secar mais. Assar no forno médio até estar bem dourado.

As receitas dessas quitandas foram cedidas por moradores nativos, que produzem biscoitos em suas famílias há várias gerações. Sabores que agora são compartilhados com os leitores e poderão adoçar a vida de várias pessoas!

Conheça mais sobre o projeto

Apresentação interativa

https://view.genial.ly/65011a52e856910011b0cd9f/learning-experience-didactic-unit-history-unit-plan

Vídeo da oficina

https://www.youtube.com/watch?v=ih3QT66_1Mk

Lembrar do passado, viver o presente, pensar no futuro

Padrões tradicionais de alimentação, desenvolvidos e transmitidos ao longo de gerações, resultam do acúmulo de conhecimentos sobre as variedades de plantas e de animais que melhor se adaptaram às condições do clima e do solo, sobre as técnicas de produção que se mostraram mais produtivas e sustentáveis e sobre as combinações de alimentos e preparações culinárias que bem atendiam à saúde, ao paladar e às necessidades dos seres humanos.

Instrumentos e estratégias de educação alimentar e nutricional que apoiam pessoas, famílias e comunidades contribuem para o fortalecimento dos sujeitos na busca de habilidades para tomar decisões e transformar a realidade, assim como para exigir o cumprimento do direito humano à alimentação adequada e saudável. É fundamental que ações de educação alimentar e nutricional sejam desenvolvidas por diversos setores, assim como o Programa Nacional de Alimentação Escolar que considera essencial o fornecimento de alimentos locais às crianças, inclusive pelo seu valor cultural tradicional.

A agricultura familiar camponesa, regional e que respeita a especificidade de cada local deve ser incentivada através de políticas públicas alimentares. Desta forma a alimentação que respeita as tradições culturais é mais possível, com consumo de produtos de qualidade e adequados ao desenvolvimento social. O envolvimento das crianças desde cedo nas práticas culinárias lhes apresentando ingredientes, saberes e fazeres é essencial para a continuidade das tradições. Tradições essas que se reproduzem no espaço, mas também ao longo do tempo. É necessário que os saberes sejam transmitidos e se alguém tem que fazê-lo, porque não nós mesmos?

Equipe da Oficina de

BISCOITOS ARTESANAIS

Danielle A. Arruda

Historiadora e pedagoga, atualmente cursa doutorado em História pela Universidade Federal de Juiz de Fora na linha Narrativas, Imagens e Sociabilidades. Mora em Conceição de Ibitipoca desde 2012. Desenvolve pesquisas sobre a história das comunidades do entorno do Parque Estadual do Ibitipoca e trabalha em projetos na área de patrimônio cultural e educação.

Luan Pablo Paiva Delgado

Gastrônomo e Pós Graduado em Gestão Gastronômica e Hoteleira pelo SENAC Minas Gerais, consultor de gastronomia, professor, feirante, empreendedor na empresa Biscoitos Jane, agricultor familiar. Atua com o fornecimento de quitandas mineiras para os programas PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar e PAA – Programa de Aquisição de Alimentos.

Daniel Duarte

Cozinheiro técnico formado pelo Senac Grogotó Barbacena, mora em Conceição de Ibitipoca há 11 anos. Atua como cozinheiro profissional no ramo da gastronomia desde 2010.

Celine Billard

Diretora, fotógrafa e produtora cultural. Trabalha no interior de Minas Gerais produzindo ações culturais e educativas, fotografando e dirigindo documentários. Seu trabalho se concentra em manifestações e processos artísticos e culturais, preservação de patrimônios históricos, questões ambientais e sociais com uma perspectiva de gênero.

Alfredo Braga da Cunha Júnior

Tem como nome artístico Fred Fonseca. É músico, multi-instrumentista, cantor, performer, compositor e produtor cultural. Possui um vasto currículo de trabalhos criativos e colaborações diversas nas áreas das artes cênicas, da música e do audiovisual, além de projetos que visam a democratização da cultura e a preservação do meio ambiente e das tradições.

Agradecimentos

Esse trabalho foi construído e executado coletivamente, muitas pessoas contribuíram e agradecemos a elas por todo empenho. À Fábrica de Biscoitos Jane por ser nossa parceira e receber as crianças da comunidade de Manejo. Um agradecimento especial à Débora que intermediou as inscrições e divulgação da oficina na comunidade da Várzea de Santo Antônio. À Pousada Diógenes que nos recebeu na comunidade de Conceição de Ibitipoca. À Pousada Fazenda da Serra e toda a família Oliveira que abriu as portas de sua casa e de suas memórias para divulgarmos um pouco da culinária mineira. Juntos somos mais!

Referências bibliográficas

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CURADO, Denise Assis Fleury. **A experiência em Merleau-Ponty e o sentido da educação**. Dissertação Universidade Federal de Goiás. Programa de Pós Graduação em Educação, Goiânia, 2015.

DELGADO, Alexandre Miranda. **Memória histórica sobre a cidade de Lima Duarte e seu município**. Juiz de Fora: s. ed, 1962.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. Maneiras de fazer, modos de proceder: a tradição reinventada do pão de canela na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais. **Horiz. antropol**. v. 18, n. 38, dez. 2012.

LACERDA, Aroldo Dias et al. **Patrimônio Cultural em Oficinas**: atividades em contextos escolares. Belo Horizonte: Fino Traço, 2015.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

RIBEIRO, Eduardo Magalhães (org). **Do engenho à mesa**: cultura material e indústria rural na agricultura familiar do Jequitinhonha mineiro. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2019.

Memória e patrimônio cultural através de

BISCOITOS ARTESANAIS

Elaboração e texto
DANIELLE A. ARRUDA

Fotos
CELINE BILLARD

Projeto gráfico e diagramação
ASR Design

Atena Editora
Ano 2023

PATROCÍNIO

Projeto executado com recursos do
FUNDO ESTADUAL DE CULTURA.
Protocolo No: 2022.2203.0037/FEC

MINAS GERAIS
GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.